Niepoort Colheita 1984

Os Colheita são Portos Tawny de apenas uma colheita, envelhecidos em madeira durante, pelo menos, sete anos, antes de serem engarrafados. Este Porto é excelente bebido sozinho, no final de uma refeição ou numa tarde de Inverno em frente à lareira...

VINIFICAÇÃO

Mesmo com uma Primavera instável e um Verão precoce, verificou-se uma boa floração nas vinhas. Os meses de Julho e Agosto foram quentes e secos, mas o bom tempo não se manteve durante a colheita. No entanto, aqueles que procederam mais cedo à colheita escaparam à parte pior da precipitação. Situado entre os famosos 1983 e 1985, o colheita 1984 foi, de algum modo, subestimado. Tal como acontece com todos os Colheitas, o vinho "faz-se" com um longo período de envelhecimento em pequenos cascos velhos de carvalho (550l), sob o olhar atento do Master Blender da Niepoort, José Nogueira, nas caves de Vila Nova de Gaia.

NOTAS DE PROVA

Castanho alaranjado na cor com tons de vermelho-tijolo e bordo castanho. No aroma, notas de frutos secos de caroço fumados, muito ligeiras e refinadas juntamente com um carácter bastante vinoso. O palato é um excelente exemplo de frescura, com uma estrutura persistente e bem definida, que conduz a um longo final espirituoso.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE VINHO Tinto TIPO DE SOLO Xisto

VINHAS Vale do Pinhão e Ferrão IDADE DAS CEPAS Mais de 60 anos

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e outras

DENSIDADE POR HA 4000-6000 PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a Pé ESTÁGIO Pequenos cascos velhos de carvalho EXTRACTO SECO (G/DM^3) 153.6

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM^3) 132 ÁLCOOL (%) 20.5 BAUMÉ 4.8 PH 3.72 ACIDEZ TOTAL (G/DM^3) 4.31

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM^3) 0.69 SO_2 TOTAL (MG/DM^3) 55 MASSA VOLÚMICA (G/CM^3) 1.03

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Frutos secos, nozes, amêndoas, passas, pêssegos, alperces, etc. Sobremesas com ovos ou tartes com frutos secos, café, baunilha. Ligeiramente fresco, pode ser servido como aperitivo.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-11-02

GARRAFA

5602840033849

Niepoort | Vinhos S.A. . Rua Cândido dos Reis, 670 . 4400-071 Vila Nova de Gaia . Portugal . T + 351 223 777 770 . F + 351 223 320 209 . info@niepoort-vinhos.com . www.niepoort-vinhos.com

O VELHO PORTO "NIEPOORT" SABE-A QUEM SABE

COMPETE 2020 PORTUGAL 2020 UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional